

Majalah Kerajinan Rakyat Provinsi Bali

ꦧꦒꦶꦁꦒꦤꦱꦤꦺꦠ

Bungansandat

EDISI II · 2020



NY. PUTRI KOSTER

**Peduli Masyarakat Terdampak
COVID-19, Bagikan Masker dan Beras**

Majalah Kerajinan Rakyat Provinsi Bali

Bungasandrat

Dewan Redaksi

Pelindung

Sekretaris Daerah Provinsi Bali

Pengarah

Ketua Dekranasda Provinsi Bali

Pemimpin Redaksi

Kepala Dinas Komunikasi, Informatika, dan Statistik
Provinsi Bali

Wakil Pemimpin Redaksi

Kepala Bidang Informasi dan Komunikasi Publik Dinas
Komunikasi, Informatika, dan Statistik Provinsi Bali

Redaktur

- Kepala Seksi Layanan dan Pengelolaan Informasi Publik
Dinas Komunikasi, Informatika, dan Statistik Provinsi Bali
- Tri Vivi Suryani

Reporter

- Ni Made Sanjiwarni, S.Sos.
- Made Sudiarta, S.Sn.
- Gst. Komp. Sudarsana.
- I Wayan Sukardi
- I Wayan Gede Sukaraharja, S.E
- I Gede Yuda Antara Kresna Putra, S.Kom
- Putu Listianingsih
- Ni Putu Diah Rani Ana Trisna

Fotografer

Putu Nanda Sathya

Editing Artikel

A.A. Gd. Agung Kemara Jaya, S.Kom

Layout dan Desain

Anita Eka Dharanita, S.Ds

Tokoh di Foto Sampul Depan
"Ny. Putri Suastini Koster"

Hubungi Kami

 fb.com/diskominfosbali

 @diskominfosbali

 @Diskominfos_Bali

 Diskominfos Bali



Dinas Komunikasi, Informatika, dan Statistik Provinsi Bali
Jalan D.I. Panjaitan Nomor 7, Denpasar, Bali 80235
Telepon : (0361) 225859. Fax : (0361) 227810
Situs : diskominfos.baliprov.go.id



Sambutan Redaksi

Om Swastiastu.
Salam Bungansandat.

Puja pangastuti angayubagia kami panjatkan ke hadapan Hyang Widi Wasa / Tuhan Yang Maha Esa, karena atas asung kertha wara nugraha-Nya Majalah Kerajinan Rakyat Provinsi Bali “Bungansandat” dapat kembali terbit. Majalah Bungansandat merupakan majalah yang mengangkat kisah-kisah sukses, kreatif, maupun inspiratif para perajin yang berada di Bali.

Pada edisi kedua di tahun 2020 ini, redaksi mengangkat mengenai kisah perjuangan para perajin ditengah pandemi Covid-19. Berbagai upaya dilakukan untuk bertahan, salah satunya perajin garmen pakaian banting stir menjadi memproduksi APD dan Masker. Usaha makanan dan minuman saat pandemi Covid-19 dilarang untuk menyediakan fasilitas makan ditempat beralih menjual produknya secara online. Selain itu, Minyak kelapa murni atau Virgin Coconut Oil (VCO) yang dihasilkan dari proses hilirisasi buah kelapa, kini menjadi peluang usaha baru di tengah Covid-19.

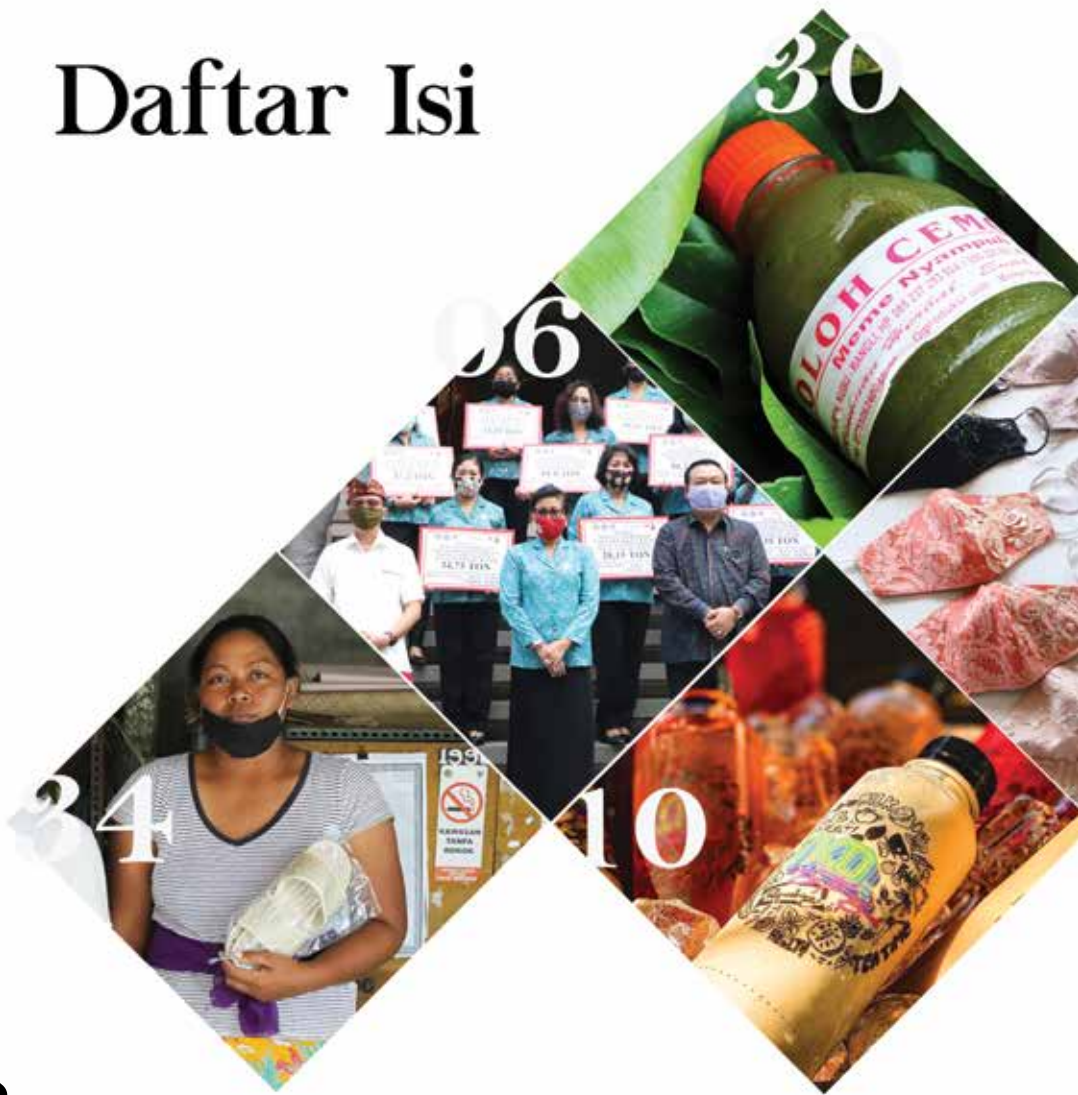
Di sisi lain dalam edisi ini juga menampilkan tokoh perempuan Bali yang kuat dan tangguh dari perajin sandal hotel yang beralih profesi menjadi kuli bangunan untuk menyukupi kebutuhan sehari-hari. Dimasa pandemi ini, ia juga membuat masker untuk menambah penghasilannya yang dijual ke sekolah-sekolah di Blahbatuh, Kabupaten Gianyar, serta ke kantor kepala desa setempat.

Peraturan Gubernur (Pergub) Bali Nomor 1 Tahun 2020 Tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi atau Destilasi khas Bali. Pergub ini dapat memberikan dampak positif bagi perajin khususnya perajin arak di Bali asal Sidemen, karena ada rasa perlindungan oleh Pemerintah Provinsi Bali sehingga mampu memproduksi dengan tenang dan telah memberikan penambahan penghasilan bagi perajin.

Majalah ini juga berharap kisah-kisah inspiratif dari para perajin dan masyarakat umum untuk dapat membangkitkan semangat dan berinovasi dalam membangun industri UMKM lokal Bali.

Om Shanti Shanti Shanti Om.
-Redaksi Bungansandat

Daftar Isi



06

Ny. Putri Koster

Peduli Masyarakat Terdampak COVID-19

- 10 Kopi Botolan, Inovasi Kuliner Bali di Masa Pandemi
- 18 Bertahan di Pandemi Covid-19, Konveksi Pilih Produksi Masker
- 26 Olahan Minyak Kelapa Murni, Jadikan Peluang Usaha Baru



30 Loloh Cemcem Buatan
Meme Nyampuh

34 Perempuan Tangguh,
dari Perajin Sandal Jadi
Buruh Bangunan.

38 Berkat Pergub 1/2020,
Arak Bali Asal Sidemen
Laku Keras

43 Petani di Desa Kelating
Tabanan Olah Daun
Jadi Sirup

NY. PUTRI KOSTER

Peduli Masyarakat Terdampak Covid-19



Denpasar, Ketua TP PKK Provinsi Bali, Ni Putu Putri Suastini Koster berikan bantuan 410,09 ton beras dan 90.000 masker yang diberikan kepada 10.000 kader PKK dan 6.436 pengrajin yang tersebar di 9 kabupaten/kota di Bali.

Suastini Koster menyebutkan, sejak wabah Covid-19 merebak di Bali, awal Maret 2020 lalu, telah menimbulkan berbagai dampak, bukan hanya terhadap kesehatan masyarakat, tetapi juga berdampak terhadap perekonomian. Sejumlah warga mengeluhkan kekurangan penghasilan,

bahkan ada yang terpaksa harus kehilangan pekerjaannya.

Dalam posisi seperti ini, Suastini Koster mengatakan, masyarakat kecil yang mengandalkan pendapatan harian mengalami dampak yang paling parah, hingga kondisi rentan pangan yang dapat mengakibatkan tidak terpenuhinya kebutuhan konsumsi yang paling mendasar. “Banyak yang jatuh miskin karena Covid-19 ini. Saudara kita banyak kehilangan pekerjaannya, bahkan mereka tidak berpenghasilan sama sekali,” ungkapnya.



Kemudian menurutnya TP PKK Provinsi Bali yang merupakan mitra pemerintah memiliki jejaring sampai ke unit terkecil masyarakat yakni keluarga, bergandengan tangan dengan Dekranasda, turut serta mengambil peran mendukung program pemerintah dalam penanganan Covid-19 di Bali. Termasuk komitmen dengan melakukan realokasi dan refocusing anggaran pada program / kegiatan PKK Provinsi Bali dan program/ kegiatan Dekranasda Provinsi Bali.

Disebutkan, pada 2020 PKK Provinsi Bali dialokasikan anggaran sebesar Rp. 10 miliar, dari jumlah itu, Rp. 4,5 miliar diantaranya diperuntukkan untuk PKK dan sisanya Rp. 5,5 miliar untuk pelaksanaan program kegiatan PKK. “ anggaran ini kemudian kita gunakan dalam penanggulangan dampak pandemi Covid-19 di provinsi Bali. Banyak kegiatan kami pangkas bahkan acara jambore nasional PKK juga terpangkas, demikian pula acara rapat - rapat, ungkap. Wanita yang dikenal sebagai seniwati multitalenta ini.



Dengan bantuan dari realokasi anggaran TP PKK Provinsi Bali, Suastini Koster berharap dapat memenuhi kebutuhan konsumsi yang paling mendasar bagi masyarakat, utamanya kader PKK di desa / kelurahan, dan perajin di desa saat pandemi Covid-19.

Untuk bantuan masker, Suastini Koster mengatakan bahwa adanya pembagian masker ini guna untuk mendukung instruksi Ketua Gugus percepatan penanganan Covid-19 Provinsi Bali, Gubernur Wayan Koster, yang mewajibkan semua. Masyarakat untuk menggunakan masker sebagai salah satu upaya memutus mata rantai penyebaran Covid-19.

Suastini Koster pun meminta para ketua TP PKK Kabupaten/ Kota mampu mendorong para kader PKK untuk terus bersemangat melaksanakan tugas dan fungsinya melakukan sosialisasi 10 program Pokok di masa Pandemi Covid-19 ini.

Selaku Ketua Dekranasda Provinsi Bali, Suastini Koster juga meminta para Ketua Dekranasda Kabupaten/Kota untuk terus

memotivasi para pengrajin, agar mereka tetap dapat berkarya dan bekerja di rumah.

“Dalam situasi yang seperti ini, dituntut untuk terus dapat berinovasi, berkreativitas dan memanfaatkan teknologi sebagai sarana mempromosikan produk sehingga pengrajin tetap bisa mendapat penghasilan,” katanya.

Sementara itu mengingat jumlah bantuan yang cukup besar dengan menysasar 716 desa atau kelurahan di Bali maka pendistribusian bantuan dilakukan secara bertahap, untuk bantuan beras jatahnya berbeda-beda. Kabupaten Jembrana mendapatkan alokasi 32,85 ton beras, Kabupaten Tabanan mendapatkan alokasi sebanyak 59,05 ton, kemudian Kabupaten Badung mendapatkan alokasi sebanyak 37,2 ton, kabupaten Gianyar mendapatkan alokasi sebanyak 54,35 ton, Kabupaten Bangli mendapatkan alokasi 50,2 ton, Kabupaten Karangasem mendapatkan alokasi 34,75 ton, Kabupaten Buleleng mendapatkan alokasi 81,8 ton dan Kota Denpasar mendapatkan alokasi 32,55 ton.

Kopi Botolan, Inovasi Kuliner Bali di Masa Pandemi

Bali memiliki ragam kekayaan kuliner dengan cita rasa khas. Salah satunya, ada kopi yang dipanen dari perkebunan rakyat tersebar di Kabupaten Bangli, Buleleng, Tabanan atau Kabupaten Badung, dengan kekhasan tersendiri sesuai letak geografis tanaman itu tumbuh.

Semakin tumbuhnya kecintaan masyarakat terhadap kopi, belakangan memunculkan ide mengemas kopi sebagai minuman segar dan wajib saji di kala santai. Karenanya, potensi kopi di kancan bisnis kini tidak bisa dipandang remeh.





Sekarang minum kopi tidak lagi identik dengan kebiasaan orang tua saja. Anak-anak muda malah mulai gemar meneguk minuman yang berwarna hitam itu. Mereka berkumpul, atau bahkan saat rapat suatu perkumpulan, sengaja digelar di sebuah warung sembari menyeruput segelas kopi.

“Munculnya fenomena anak muda yang mulai gemar menyeruput kopi, telah membuat saya dan teman-teman untuk menggagas dan mendirikan Toko Kopi Damar sejak 18 April 2019 lalu,” ujar AA Ngurah Wisnu Wisesa, salah seorang

pendiri Toko Kopi Damar yang terletak di kawasan Drupadi, Denpasar.

Sebelum pandemi Covid-19 melanda, hampir setiap hari Toko Kopi Damar dipenuhi anak-anak muda yang sengaja ingin mencari tempat bersantai di lokasi yang lekat dengan atmosfir masa lampau. Ini tercermin dari desain ruangan toko yang ‘humble’ dan mengingatkan suasana bagai di rumah sendiri.







Tidak hanya kalangan anak muda, tidak sedikit para tokoh yang kemudian terpincut oleh atmosfer alami yang dipancarkan Toko Kopi Damar. Tidak kurang, pendamping Gubernur Bali, Ny Putri Suastini Koster, terlihat menyempatkan diri untuk menikmati kopi Pulau Dewata yang disajikan dengan cita rasa otentik di toko tersebut.

Apalagi minuman yang disajikan pun menawarkan kualitas berkelas, dengan minuman unggulan Es Kopi Damar, yang dibuat dari kopi Arabica (Kintamani) dan Robusta (Pupuan-Tabanan) yang dipadukan dengan gula aren yang legit. Selain itu, tersedia pula kopi seduh, Capuccino atau Coffee Late. Harga yang ditawarkan mulai Rp 12 ribu hingga Rp 28 ribu per cangkirnya.

“Akhir tahun lalu kami buka cabang di Pantai Matahari Terbit, dan sambutan pembeli sangat bagus. Sayangnya keburu ada pandemi dan pantai tutup, sehingga sementara outlet kami di Pantai Matahari Terbit pun ikut tutup,” ujar pria yang akrab dipanggil Turah Wisnu, yang baru saja menamatkan S2 Kenotariatan di Universitas Udayana.

Di tengah pandemi Covid-19, Turah Wisnu beserta para pendiri Toko Kopi Damar, yakni Dentría, Fajar dan Damar, akhirnya sepakat memunculkan inovasi dengan menawarkan kopi botolan kemasan 1 liter dan 250 ml. Kopi botolan ini diberi label ‘Kopid 19’, bermakna Kopi Damar yang didirikan tahun 2019.



Toko Kopi Damar
"AA Ngurah Wisnu Wisesa"

Jalan Drupadi III No. 10, Denpasar, Bali
Telp. 089605740563





“Kan situasi pandemi tidak boleh berkumpul. Harus mengikuti protokol kesehatan untuk melakukan social distancing dan physical distancing. Makanya ketika pandemi, kami untuk sementara menutup outlet di pantai dan Toko Kopi Damar di Drupadi-Denpasar. Sebagai gantinya kami menawarkan Kopid 19, yakni kopi botolan untuk para pencinta kopi agar mereka tidak perlu keluar rumah,” katanya.

Inovasi kopi botolan ini ternyata disambut pencinta kopi, sehingga setiap hari Toko Kopi Damar sibuk menyiapkan pesanan kopi yang datang dari wilayah Kota Denpasar dan sekitarnya. (Vi)

Bertahan di Pandemi Covid-19, Konveksi Pilih Produksi Masker

Banyak pelaku usaha di Bali yang dipaksa harus menutup operasionalnya oleh virus. Pandemi Covid-19 yang melanda dunia, khususnya di Bali mulai dirasakan sejak awal Maret lalu, telah mengoyak sendi perekonomian masyarakat.

Namun demikian, tidak semua lahan usaha menjadi hancur lebur. Ada satu dua orang pengusaha di Pulau Dewata yang mampu bertahan di tengah pandemi Covid-19 ini.

Salah satunya, PT Sri Djaya Bali yang beralamat di Jalan Tukad Balian No.146 Renon Denpasar. Perusahaan konveksi yang semula menekuni bisnis pakaian, kini banting setir memproduksi masker kain, face shield dan alat pelindung diri (APD) seiring dengan belum adanya tanda-tanda Virus Corona akan mereda.

Meningkatnya kebutuhan pemakaian masker dan alat pelindung diri di tengah pandemi Covid-19, menjadi peluang bagi PT. Sri Djaya Bali. Terlebih imbauan dari pemerintah untuk menggunakan masker terutama ketika keluar rumah.

PT. Sri Djaya Bali didirikan oleh Katrin Suthajaya sejak tahun 2006. Sejak awal, Katrin mengaku sudah memiliki karyawan yang direkrutnya sebanyak 20 orang untuk membantu memproduksi produk pakaian.





Dengan sumber daya manusia (SDM) dan bahan baku mayoritas lokal yang berkualitas, hasil produksinya lebih banyak untuk diekspor.

Perempuan berlatar belakang sarjana hukum ini, memasarkan produk pakaiannya ke berbagai negara, mulai dari Prancis, London, Australia, Itali, Amerika Serikat dan lain-lainnya. Kata Katrin, pakaian hasil karyanya sudah diekspor ke belasan negara.

“Pemasaran produk awalnya kami lakukan melalui pameran di dalam dan luar negeri. Selanjutnya kami menjaga kepercayaan pelanggan dengan produk berkualitas dan dikirim tepat waktu,” kata Katrin ketika ditemui di tempat usahanya.

Katrin mengakui, sejak Virus Corona mewabah, terjadi penurunan permintaan orderan dari luar negeri. Supaya tidak berimbas terhadap para pekerja yang jumlahnya 40 orang, Katrin memutuskan untuk memproduksi masker dan APD.



“Sejak wabah masuk ke Indonesia, kami langsung memproduksi masker dan APD. Awalnya memproduksi masker standar, di mana pada saat itu persediaan masker di Indonesia khususnya di Bali, tidak ada lagi. Jadi saya putuskan untuk membuat masker update dan produksi barang lain yang berkaitan dengan antisipasi Covid-19,” ucap Katrin, bersemangat.



Dalam beberapa bulan ini, lahan usaha di daerah Renon Denpasar itu sudah memproduksi sebanyak lebih dari 104.000 masker. Cukup banyaknya permintaan, Katrin mengaku pihaknya kemudian melakukan kerja sama dengan 77 UKM konveksi yang ada di Bali, untuk berbagi pekerjaan.



“Kebetulan juga kami dipercaya sebagai koordinator oleh Pak Kadisperindag dan Ibu Ketua Dekranasda Provinsi Bali. Jadi total produksinya kemarin sudah mencapai 104.000 lebih, dan sebelumnya juga sudah ada dinas-dinas yang memang menghubungi kami langsung untuk diminta memproduksi masker,” ungkapnya.



Selain masker juga diproduksi face shield. Namun demikian, face shield yang diproduksi Katrin, berbeda dengan barang serupa yang digunakan oleh tenaga medis. Face shield ini dibuat untuk masyarakat, khususnya para wanita agar nyaman dan tidak terlalu formil jika digunakan keluar rumah.

“Intinya, mereka yang menggunakan face shield kami bisa merasa lebih nyaman. Untuk ukurannya sendiri, kami menyediakan dari ukuran bayi sampai orang dewasa,” kata Katrin dengan menyebutkan, masing-masing face shield dibandrol mulai dari harga Rp15.000 sampai Rp50.000.



PT. Sri Djaya Bali
"Katrin Suthajaya"

Jalan Tukad Balian No. 146,
Br. Kelod, Renon, Denpasar, Bali
Telp. 08123817777



Sementara itu, jenis usaha yang juga harus banting setir di tengah Covid-19 ini, dialami oleh Ni Wayan Sri Mustika Dewi, penduduk Jalan Jagaraga Celuk, Sukawati, Kabupaten Gianyar.

Dewi yang mulai membuka usaha dengan memproduksi kebaya sejak tahun 2013, mempekerjakan orang-orang di sekitar tempat tinggalnya. Namun sejak Covid-19 mewabah, pesanan kebaya langsung melorot tajam.



Untuk tidak kehilangan income, Dewi pun beralih dengan memproduksi masker dan APD. “Sebelum ini kami sangat merasakan dampaknya, tetapi setelah kami bergabung di grup konveksi, dampak yang saya rasakan mulai berubah,” katanya ketika ditemui di rumahnya awal Juni lalu.

Adanya pesanan masker dan APD, menurut Dewi menjadi sangat bermanfaat, di mana ibu-ibu yang pada saat awal-awal Covid-19 merebak sempat kehilangan pekerjaan, kini kembali ada penghasilan.

“Bersyukur, di saat orderan kebaya menolorot tajam, kini pesanan masker dan APD sumayan dapat menghidupi usaha kami yang mempekerjakan sejumlah ibu-ibu yang adalah tetangga kami,” ujar Dewi, menghela napas.

Ia mengungkapkan, dalam sepekan, pihaknya berhasil memproduksi sebanyak 11.000 pcs masker. “Untuk masker, ya..kami mematok harga antara Rp4.000 sampai Rp5.000 per pieces,” ucapnya.

Produksi sebanyak itu selain diserahkan ke pihak kantor dinas yang memesan, sebagian juga dipasarkan oleh Dewi sendiri melalui media sosial seperti Facebook, Instagram atau Whatsapp.

Ia mengaku sempat kewalahan dalam memenuhi pesanan masker yang membludak. Sehubungan dengan itum Dewi mengatakan bahwa pihaknya kini mengalami kekurangan tenaga kerja untuk ikut membuat masker.

Kendati demikian, Dewi mengaku tetap bersemangat agar bisa bertahan di masa pandemi ini, sehingga para karyawan tidak ada yang dirumahkan.

“Saya berharap pandemi ini cepat selesai, dan kami kembali dapat menjalani aktivitas seperti dulu lagi. Sedangkan untuk pemerintah saya juga berharap agar tetap dapat mendorong, mendukung dan memberikan wadah yang penuh semangat untuk UKM seperti kami ini,” ujarnya, mengharapakan. (Tia)





Sri Mustika
"Ni Wayan Sri Mustika Dewi"

Jalan Jagaraga, Celuk,
Sukawati, Kabupaten Gianyar
Telp. 085738312755



Olahan Minyak Kelapa Murni, Jadikan Peluang Usaha Baru

Minyak kelapa murni atau virgin coconut oil (VCO) yang dihasilkan dari proses hilirisasi buah kelapa, kini menjadi peluang usaha baru di tengah Covid-19. Dikarenakan salah satu dari manfaat VCO adalah untuk meningkatkan daya tahan tubuh.

Seperti halnya Wayan Setiawan yang merupakan selalu satu pengusaha VCO yang ada di Bali. Ketika ditemui, Wayan Setiawan berkenan menceritakan latar belakang kenapa dia bisa berpikir untuk memulai usaha tersebut.



“Pada awalnya saya pernah sakit, kemudian pergi berobat ke petugas medis, namun tidak kunjung sembuh. Suatu ketika, ada salah seorang teman yang memberi minyak VCO kepada saya, dan menyuruh untuk meminumnya. Setelah itu, tidak berselang lama, sakit yang saya derita sembuh, kemudian sejak saat itu saya berinisiatif untuk memproduksi VCO sendiri,” katanya, mengenang.

Ngobrol santai di kediamannya di Jalan Tanggayuda Bongkasa, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung, Wayan Setiawan mengatakan bahwa pabrik VCO miliknya didirikan sejak tahun 2015.

Kemudian pada tahun 2018, ia memilih untuk mengurus izin dari BPOM dan kini produknya yang dinamakan ‘Melah’ produksi UD Vicowayan itu, sudah mendapatkan izin dari instansi tersebut, termasuk memperoleh sertifikat halal.

Ia menjelaskan bahwa kandungan terbesar dalam ‘Melah Virgin Coconut’OIL adalah

asam laurat sampai 54 persen. Di mana tubuh manusia mengubah asam laurat dalam kelapa menjadi monolaurin yang dapat membantu melawan virus dan bakteri yang menyebabkan penyakit, seperti herpes, influenza cytomegalovirus dan bahkan HIV.

VCO juga membantu tubuh memerangi bakteri berbahaya yang menyerang sistem pencernaan seperti listeria monocytogenes, helicobacter pylori, dan protozoa berbahaya seperti giardia lamblia. Di samping itu, asam laurat merupakan sumber utama untuk meningkatkan produksi ASI bagi ibu menyusui.

Asam laurat yang terkandung dalam ASI, tubuh bayi untuk melawan infeksi dan meningkatkan imunitas, sehingga bayi terhindar dari terserang berbagai penyakit. Maka dari itu, kata Wayan Setiawan, peminat VCO itu sendiri belakangan sangat banyak, terlebih setelah Covid-19 mulai mewabah.



Selain VCO, ia juga memproduksi handsanitizer, arak dan arang, di mana itu semua dihasilkan dari sisa kelapa yang dipakai sebagai bahan baku VCO.

Wayan Setiawan mempekerjakan 7 karyawan, yang hingga kini masih tetap bekerja, di saat sektor lain merumahkan pegawai terkait dampak Covid-19. “Bersyukur, usaha kami tidak begitu banyak terpengaruh oleh pandemi virus saat ini,” ujarnya.

Mengenai omzet dari penjualan VCO, Wayan Setiawan mengaku bisa mendapatkan keuntungan jutaan rupiah per bulan dari hasil penjualannya. Pemasaran produknya melalui media sosial dan distributor yang sudah melakukan kerja sama dengan usahanya.

Dalam pembuatan produk, Wayan Setiawan mendapatkan bahan dari masyarakat lokal yang ada di sekitar tempat tinggalnya, karena salah satu dari keinginannya adalah bisa membantu dan memberikan pekerjaan untuk warga yang ada di sekitar rumah.

“Kenapa saya tidak membeli kelapa di pengepul besar, karena saya ingin memberdayakan sumber daya manusia yang ada di sekitar saya, sehingga mereka tetap bisa bekerja dan dapat menghasilkan. Secara tidak langsung, cara ini dapat menjadikan suatu hal yang positif untuk saya dalam mendirikan usaha ini,” ujarnya.

Untuk menjadikan lebih bernilai guna, ia mengharapkan peran dari pemerintah untuk tetap mendukung dan memberi bantuan dalam hal meningkatkan kesejahteraan UKM di Bali.

Selain itu, Wayan Setiawan juga mengharapkan ketergantungan Bali pada sektor pariwisata yang menjadi kebanggaan selama ini, perlahan dapat digantikan oleh peran UMKM. “Buktinya, di saat menghadapi masa krisis seperti ini, sektor pariwisata tidak dapat berbuat

banyak. Ini perlu diantisipasi dengan menggerakkan sektor UMKM,” katanya, menandakan.

Pria tersebut mengajak semua pihak untuk tidak terlalu bergantung pada sektor pariwisata, karena itu fragile. Mulailah bangkitkan sektor lain seperti usaha rumah tangga atau home industry, karena jika usaha rumahan itu kuat, secara otomatis akan mendukung sektor pariwisata, ucapnya. (Tia)

Melah
“Wayan Setiawan”

Jl. Tanggayuda, Bongkasa,
Kec. Abiansemal, Kab.
Badung
Telp. 081246255557



Loloh Cemcem Buatan Meme Nyampuh

Loloh cemcem berasal dari daerah Panglipuran, Kabupaten Bangli. Selain terkenal sebagai desa terbersih di dunia, Penglipuran juga kesohor dengan minumannya yang bernama loloh cemcem.

Minuman tradisional sejenis jamu yang satu ini, terbukti baik untuk kesehatan. Bahan alami daun cemcem yang langsung didapat dari alam, juga pembuatannya tanpa bahan kimia, menjadikan minuman ini bisa dikonsumsi setiap hari.

Warnanya yang hijau gelap mungkin membuat minuman ini kurang menarik dipandang mata, tapi soal rasa tak perlu dikhawatirkan. Loloh cemcem tidak terlalu pahit, minuman ini termasuk kaya rasa. Ada rasa kecut, pedas, sepat, asin, manis dan sedikit pahit dalam setiap tegukan. Selain itu, dapat memilih untuk disajikan hangat atau dingin.

Salah seorang pembuat loloh cemcem legendaris, yakni Meme Nyampuh, memproduksi loloh sejak tahun sembilan puluhan. Karenanya, tidak heran jika loloh cemcem buatannya sudah begitu dikenal dan diminati banyak orang.

Meme Nyampuh mengaku loloh yang buatannya sering diikuti pada kegiatan pameran di arena Pesta Kesenian Bali (PKB) di Denpasar. “Saya sudah lebih dari 10 kali ikut PKB. Setiap pameran mampu menjual antara 1.000 sampai 1.500 botol loloh cemcem per harinya,” ujar Meme Nyampuh, menuturkan.





Harga loloh cemcem buatanya dijual mulai dari Rp 3.000 hingga Rp 5.000 rupiah per botol, tergantung besarnya botol yang dipakai wabah.

“Dalam satu hari saya bisa menghasilkan loloh cemcem sebanyak 1.000 sampai 2.000 botol. Ya kalau dikalikan sebulan, kurang lebih 60.000 botol,” ucapnya.

Wanita berumur 66 tahun itu mengungkapkan cara pembuatan alat cemcem yang masih tergolong tradisional, yakni diulek atau dibejek pakai tangan. Namun seiring berjalan waktu, kini sudah menggunakan mesin penggiling untuk mengolah lolo dagangannya.

Dalam menjalankan usahanya, Meme Nyampuh dibantu oleh anaknya bernama Ketut Adi Puja yang bertugas memasarkan produk dan mengirimkan loloh cemcem kepada reseller di luar daerah seperti Denpasar, Badung, Tabanan dan daerah lain di Bali. Di masa pandemi banyak pekerja hotel yang dirumahkan menjadi reseller Loloh cemcem.

Loloh cemcem bisa disimpan selama empat hari jika di dalam lemari es, dan jika ditaruh di tempat lain mampu bertahan hingga dua hari saja.





Sementara itu, pada saat terjadinya pandemi Covid-19 ini, Adi Puja mengakui adanya penurunan omzet dari yang biasanya per bulan bisa menghasilkan 60.000 botol, sekarang karena pesanan dari pelanggan menurun, hanya mampu memproduksi sebanyak 30.000 botol per bulan.

Kendala yang ia rasakan bukan pada saat pandemi saja, tetapi ketika sedang memasuki musim kemarau juga sulit untuk membuat loloh, yaitu antara bulan Juli hingga September setiap tahunnya.

“Pada bulan-bulan itu sangat sulit untuk mendapatkan bahan baku berupa daun cemcem (kloncing), karena pada musim kemarau daun cemcem banyak mengalami kerontokan. Akibatnya, kami tidak jarang harus mencarinya hingga keluar daerah,” kata Adi Puja.

Bungansandat

Meski demikian, tak menyurutkan semangat keluarganya untuk tetap membuat loloh cemcem. Ia mengaku bersyukur, walaupun di tengah pandemi ini keluarganya masih bisa menghasilkan loloh cemcem, meski jumlah produksinya tidak sebanyak seperti saat kondisi normal.

Senada dengan ibunya, Adi Puja berharap pandemi ini dapat segera berakhir, sehingga semuanya bisa berjalan seperti sediakala. (Tia)

Loloh Cem-Cem

“Meme Nyampuh”

Jalan Penglipuran, Kubu, Kec.
Bangli, Kabupaten Bangli, Bali
Telp. 085237253924



Gusti Putu Sriati

Perempuan Tangguh dari Bali Terdampak Covid-19, Dari Perajin Sandal Jadi Buruh Bangunan

Sejak terjadinya pandemi Covid-19 di Indonesia, sangat berdampak buruk bagi perekonomian masyarakat di berbagai daerah termasuk Bali. Tidak sedikit usaha masyarakat yang bangkrut, dan warga yang bekerja khususnya di sektor pariwisata terpaksa dirumahkan bahkan ada yang diberhentikan.

Gusti Putu Sriati (42) dan suaminya Gusti Ngurah Suparta (47) yang merupakan salah satu perajin sandal di Gianyar, juga mengaku sangat kewalahan dalam menghadapi pandemi Covid-19 ini. Sebelum Virus Corona mewabah dan lahan usaha yang didirikan sejak tahun 1996 tergolong sukses.

Dengan kualitas bagus yang dikenal memiliki ketahanan yang kuat, sandal buatan Gusti Suparta bersama istrinya laku pesat di pasaran. Banyak hotel yang menjalin kerja sama dengan usaha milik Gusti Suparta. Dalam mengerjakan sandal, Gusti Sriati dibantu 6 orang pegawai, yang setiap bulannya berhasil membuat hingga 1.500 pasang sandal. Dan dari penjualan tersebut, mendapat keuntungan sebesar Rp7 juta per bulan.

Namun semua itu nampaknya bagai cerita lama. Setelah Covid-19 'menghantam' Indonesia dan berbagai negara di dunia yang getarannya semakin dirasakan sejak awal Maret 2020 ini, lahan usaha Gusti Sriati ikut 'bergetar'.

Sebagai perajin sandal hotel, Gusti Sriati mengaku usahanya kini 100% terdampak pandemi Covid-19. "Sejak adanya pandemi bulan Februari lalu, usaha kami berhenti total berproduksi," ujar Gusti Sriati.

Tidak hanya harus berhenti berproduksi, Gusti Sriati mengalami kerugian senilai kurang lebih Rp 30 juta. Karena terus merugi, kebutuhan hidup sehari-hari juga ikut terporoti. Guna melangsungkan hidup, suami Gusti Sriati berani terjun menjadi kuli bangunan.

"Sejak Februari itu, hingga kini sandal yang dikirim belum juga bisa diuangkan, sedangkan berbagai kebutuhan tidak bisa ditunda," katanya, menjelaskan.

Gusti Sriati mengaku sudah pula menyiapkan pesanan pre order untuk beberapa hotel. Namun kini semua menumpuk tidak bisa dijual.

"Saya tidak bisa menyalahkan pihak hotel. Karena mereka juga sama seperti kita. Sama-sama sampai merumahkan karyawan karena hotel harus ditutup, karena tidak lagi ada tamu. Saya hanya bisa pasrah, semoga ini semua cepat berlalu," ujar Gusti Sriati.



Adi Karya
"Gusti Putu Sriati"

Jl. Raya Bona, Br Kertiyasa,
Kec. Blahbatuh, Kab Gianyar



Selain jadi buruh bangunan, ia juga membuat masker untuk menambah penghasilannya. Kini sudah berhasil memproduksi sebanyak 3.000 pcs masker untuk dijual ke sekolah-sekolah yang ada di Blahbatuh Gianyar, serta ke kantor kepala desa setempat.

Gusti Sriati berharap dan mungkin juga ini harapan pelaku IKM semuanya, semoga pandemi ini cepat berlalu dan kondisi kembali pulih, serta semoga perhatian pemerintah tidak berhenti sampai di sini saja.

“Semoga setelah pandemi ini berlalu, pemerintah maupun Dekranasda Kabupaten Gianyar tetap membantu agar kami dan perajin lain bisa bangkit dan berusaha kembali,” ujar ibu dua orang anak itu. (Tia)



Berkat Pergub 1/2020, Arak Bali Asal Sidemen Laku Keras



Desa Tri Eka Bhuana merupakan pusatnya arak Bali asli. Di desa inilah arak Bali pertama kali muncul, kemudian ditiru oleh beberapa desa lain di Kabupaten Karangasem. Selanjutnya, produksi arak merambah sampai ke penghujung timur Pulau Dewata.

“Ini sudah ada sejak zaman nenek moyang saya. Saya belum lahir, arak sudah diproduksi di sini,” kata Kepala Desa Tri Eka Bhuana, I Ketut Derka, ketika ditemui di rumahnya.

Desa Tri Eka Bhuana memiliki sejarah tersendiri sampai kemudian dikenal menjadi pusat penghasil arak. Menurut cerita leluhur, kata Derka, pada zaman dulu ada bhuta kala yang sering memangsa manusia di desanya.

Akhirnya muncul ide dari para leluhur Tri Eka Bhuana untuk memberikan sesajen berupa minuman arak kepada sang bhuta kala, dan akhirnya tidak lagi memangsa manusia di desa.

Jadi, lanjut dia, arak sebagai sarana upacara hingga kini masih berlangsung di Desa Tri Eka Bhuana. “Adat dan budaya di desa kami masih berjalan sampai saat ini, dan itu diyakini akan menjadi warisan turun-temurun bagi warga di desa,” katanya.



Arak yang dihasilkan di Desa Tri Eka Bhuana sebenarnya banyak memiliki manfaat lain, seperti untuk kecantikan, bahkan bisa digunakan untuk penyembuhan penyakit diabetes jika dikonsumsi dengan takaran yang sesuai.

Desa Tri Eka Bhuana, Kecamatan Sidemen, Kabupaten Karangasem, terdiri atas tiga banjar dinas dan lima banjar adat. Hampir 90 persen penduduknya adalah petani arak atau tukang iris yang setiap hari pekerjaannya adalah memanjat pohon kelapa.

Ia menyebutkan, di Desa Tri Eka Bhuana ada salah seorang pembuat arak legendaris, yakni Jro Mangku Dirka (90). Hingga saat ini Mangku Dirka masih eksis sebagai perajin arak Bali. Hanya saja, sejak umurnya telah lanjut tidak kuat lagi memanjat pohon kelapa untuk menyadap tongkol buah yang biasa meneteskan tuak.

Mangku Dirka sejak kecil telah terbiasa memanjat pohon kelapa untuk menyadap tuak. Biasanya, dia selama empat hari mengumpulkan tuak hingga mampu menampung 110 liter, barulah dimasak menggunakan 'kekeg' berbahan stainless.

Memasak tuak yang rutin dilakukan sejak pukul 05.00 sampai pukul 13.00 Wita, mampu menghasilkan sekitar 15 liter arak. Hasil produksinya dijual Rp 50 ribu per liter ke pengepul, sehingga penghasilan setiap empat hari sekitar Rp 750 ribu.

Sebagai kepala desa, Derka mengaku menyikapi adanya Pergub No.1 tahun 2020 tentang legalitas arak Bali. Ia mengatakan, dengan adanya Pergub tersebut para petani arak tidak lagi harus sembunyi-sembunyi dalam memproduksi maupun menjual araknya.





Pergub No.1/2020 merupakan satu hal yang positif bagi para petani, terutama bagi perajin arak. Namun demikian, kekhawatiran juga dirasakan oleh mereka tentang masalah harga. “Saya dan para petani arak yang lain khawatir masalah harga yang kadang tidak menentu,” ujarnya.

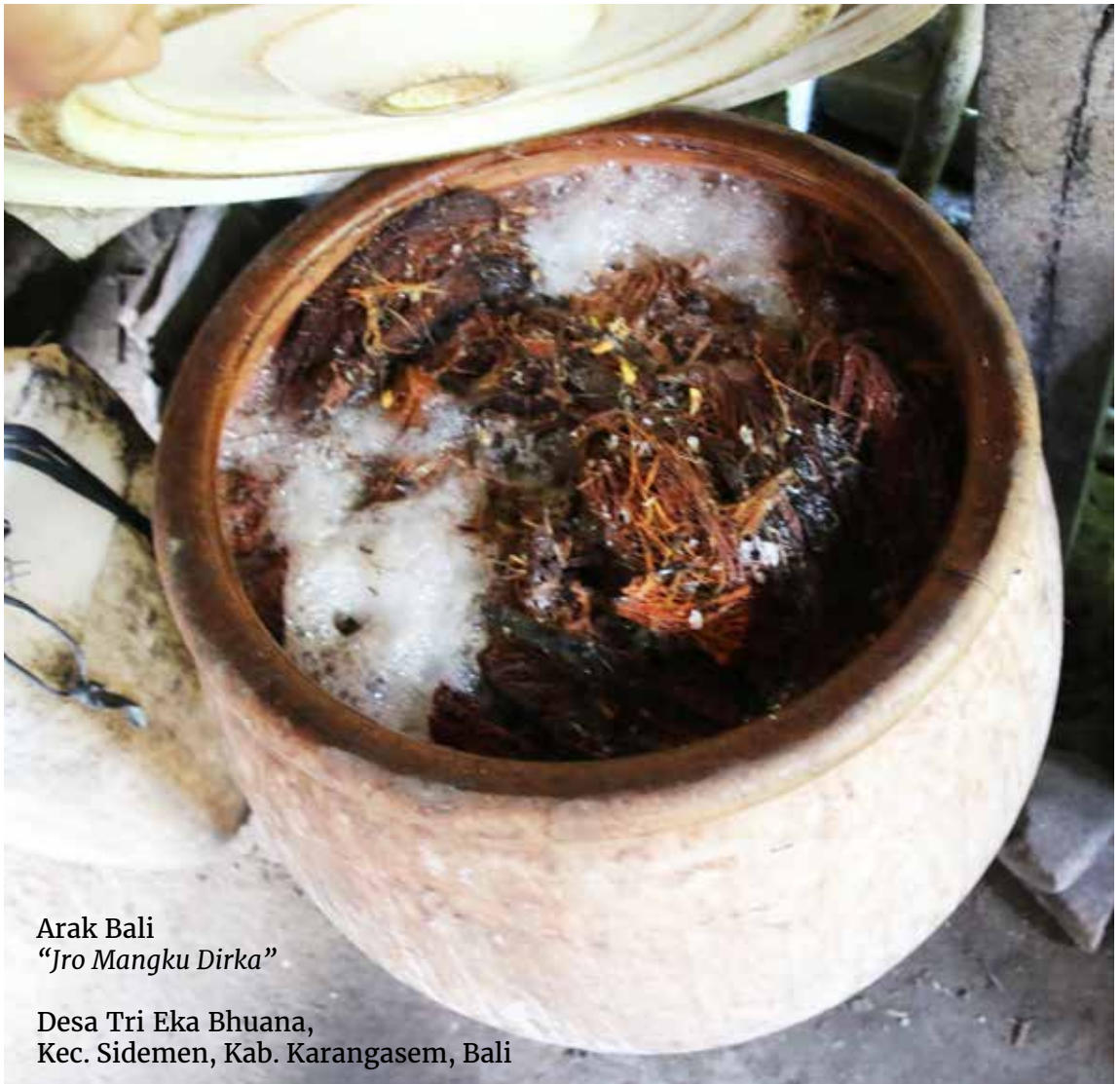
Semestinya, kata Derka, pemerintah dapat menetapkan standar harga sesuai dengan kadar alkohol yang sudah ditetapkan untuk suatu produksi arak. Dengan demikian, nantinya tidak lagi ditemukan adanya penekanan dari para pengusaha atau pengepul kepada para petani arak di desa.

Menyinggung lahan usaha arak terkait merebaknya Virus Corona, Derka mengungkapkan lahan usaha ini berbeda dengan sektor usaha yang lain, yang umumnya bangkrut setelah munculnya Covid-19.

“Sejak adanya pandemi Covid-19, justru para petani arak di desa kami merasakan dampak yang cukup positif, karena arak semakin laku keras di pasaran,” ujarnya, berbangga.

Bersamaan dengan merebaknya Covid-19, cairan pembersih tangan dan antivirus yang disebut ‘hand sanitizer’, keberadaannya semakin terbatas di pasaran, sehingga banyak warga masyarakat yang kemudian memilih arak sebagai pengganti ‘hand sanitizer’.

“Kami di sini tidak terlalu mendapatkan dampak negatif, malah sebaliknya dampak yang kami alami semenjak merebaknya virus ini sangat positif, karena banyak dari masyarakat luar daerah seperti dari Denpasar, Tabanan, Singaraja, Gianyar dan Klungkung yang datang mencari arak ke sini untuk dipakai ‘handsanitizer’,” katanya.(Tia)



Arak Bali
“Jro Mangku Dirka”

Desa Tri Eka Bhuana,
Kec. Sidemen, Kab. Karangasem, Bali

Petani di Desa Kelating Tabanan Olah Daun Kelor Jadi Sirup





Daun kelor sangat kaya akan manfaat. Selain bisa dijadikan sayur untuk lauk pauk, daun kelor juga bisa dijadikan sirup seperti halnya yang dilakukan oleh perusahaan CV Timan Agung Tabanan.

CV tersebut didirikan oleh AA Nyoman Wijana (49). Ia menjalankan usahanya dibantu oleh 3 anaknya, yang sudah mempunyai tugas dan bagiannya sendiri, seperti manajemen, menghitung kandungan gizi, dan menghantarkan produk kepada pemesan atau pembeli.

Usaha yang didirikan sejak tahun 2010, pada awalnya hanya memproduksi pupuk organik dan vitamin untuk hewan. Kemudian pada tahun 2013 di bawah bimbingan pemerintah provinsi Bali dan Kabupaten Tabanan, serta lembaga pendidikan dan Unud, Agung Wijana mulai menciptakan produk baru yaitu sirup kalor dan boreh daun kelor.

Proses pembuatan sirup daun kelor menggunakan mesin teknologi bernama Rumino Hidrolitik yang memanfaatkan bakteri baik atau yang menguntungkan dari zat-zat yang diolah.

Menurutnya, daun kelor memiliki kandungan protein, vitamin, hingga kandungan asam amino esensial. Dari bahan yang didominasi daun kelor sebanyak 25 persen, kemudian dicampur dengan herbal lain seperti kunyit, jahe dan daun sirih. Langsung dijus.

“Setelah dijus, dimasukkan ke dalam gentong dan difermentasi selama satu bulan dengan menggunakan teknik mesin Rumino Hidrolitik,” ujar Agung Wijana ketika dihubungi 8 Juni lalu.

Agung Wijana menerangkan dalam sebulan bisa memproduksi sebanyak 2.000 botol untuk ukuran 250 ml dan dijual dengan harga Rp75.000 per botolnya.

Sementara untuk boreh, dia mengaku mampu memproduksi sebanyak 900 botol ukuran 60 gram per bulan, dijual seharga Rp15.000 per botol. Masa berlaku kedua produk ini mencapai satu tahun.

Kini dari hasil kerja kerasnya dan berkat pemasaran melalui online serta dari orang ke orang, sirup daun kelor sudah dipasarkan ke beberapa daerah di Bali termasuk ke luar Bali seperti Sumatera, Jawa bahkan ke luar negeri seperti Korea, India, dan Australia.

“Produk dibawa ke luar negeri karena ada orang ke sini, kemudian dia yang membawanya pulang ke negaranya,” kata Gusti Agung Putu Indah Gayatri (23) yang merupakan anak pertama dari Agung Wijana, menambahkan.

Kemudian untuk di Bali, sirup dan boreh kalau ini sudah tersebar di 9 kabupaten dan kota, sedangkan peminatnya boleh dikatakan berbagai usia mulai dari anak-anak hingga lansia.





Produk ini sangat kaya akan manfaat dan tentunya baik untuk kesehatan tubuh, sehingga sirup ini sangat bagus dikonsumsi anak-anak karena dapat menambah nafsu makan dan meningkatkan daya imunitas tubuh.

Sementara untuk orang dewasa, sirup ini bisa digunakan untuk membantu mengobati penyakit kolesterol, diabetes dan penyakit lainnya. Untuk takarannya cukup dengan satu sampai dua sendok makan sehabis makan, satu kali sehari.

Sementara itu, pada masa pandemi ini banyak UKM yang merasakan dampak negatif, namun hal ini berbeda dengan perusahaan CV Teman Agung. Dikatakan, justru semenjak pandemi Covid-19 produksinya menjadi semakin meningkat, bahkan kini sampai menambah enam karyawan lagi.

“Sebelumnya karyawan yang bekerja di sini berjumlah 30 orang, tapi baru baru ini saya menambah enam orang lagi, sehingga jumlahnya kini menjadi 36 karyawan,” ujarnya.

Kemudian untuk bahan baku, Indah Gayatri mengatakan tidak sulit untuk mendapatkannya, karena ayahnya mempunyai kebun kelor seluas 20 are. “Untuk bahan baku kami tidak pernah mengalami kesulitan, karena kami di sini menanam kelor di kebun sendiri, katanya.

Dari keseluruhan produk yang dipasarkan, yang paling banyak diminati adalah sirup, boreh dan pupuk, ujar Indah Gayatri seraya menyebutkan bahwa lahan usahanya mampu meraih omzet hingga 200 juta lebih per bulannya.



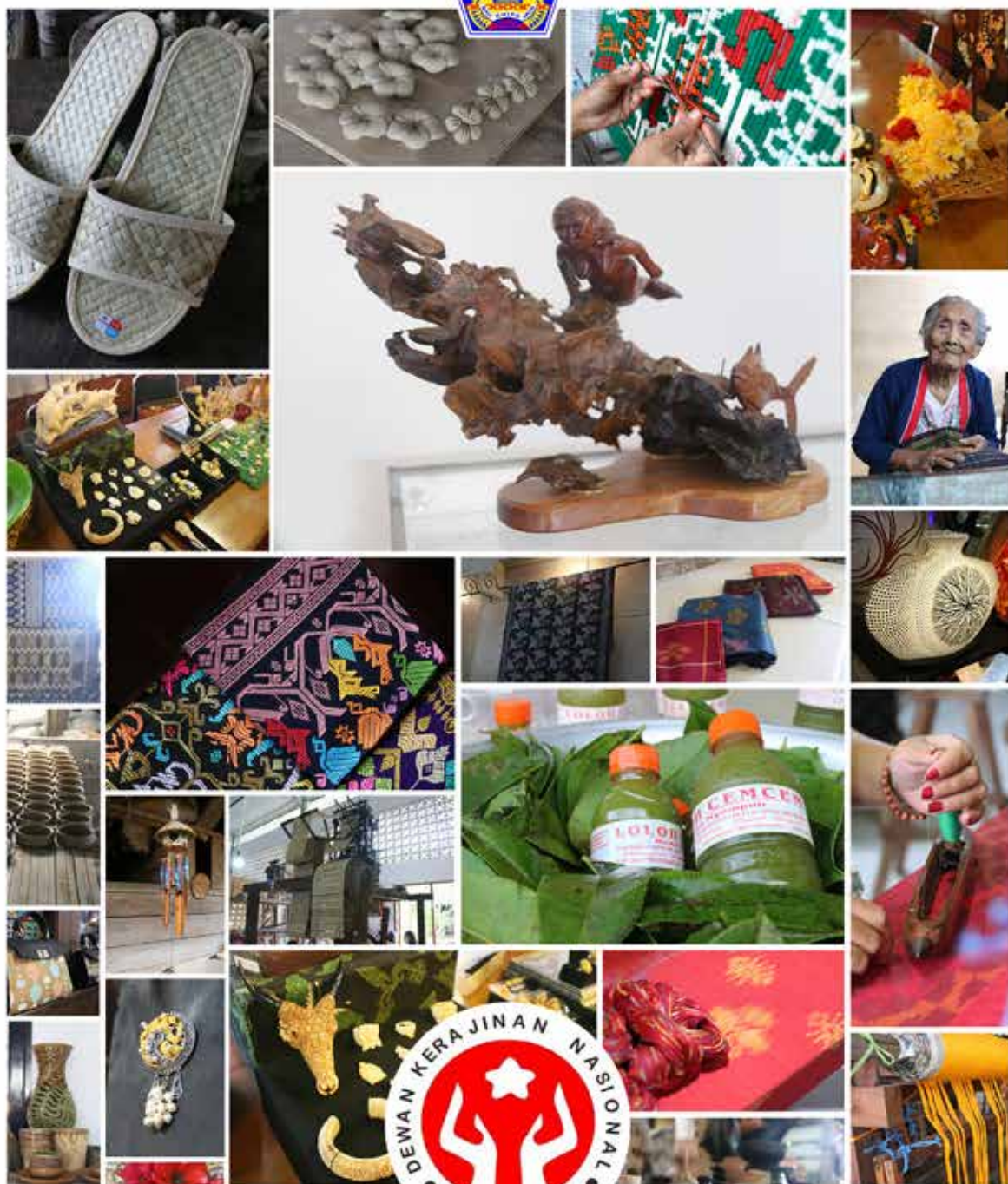


UKM CV Timan Agung kini telah menjadi inspirasi bagi sejumlah UKM lain yang ada di Bali, karena dapat memberdayakan kearifan lokal dan menciptakan peluang kerja untuk masyarakat lokal.

Ke depan, produk sirup daun kelor akan dikembangkan dari segi pemasarannya. Namun untuk ini harus ada modal, sarana, dan prasarana yang harus dilengkapi dan tentu perizinan. Karena saat ini sirup daun kelor berstatus produk UKM, produk ini memiliki izin PIRT (pangan industri rumah tangga). “Ke depan tentu harus urus izin ke BPOM jika hendak lebih dikembangkan pasarnya,” ungkapnya. (Tia)

CV. Timan Agung
“AA Nyoman Wijana”

Br. Sangging, Desa Kelanting,
Kec. Kerambitan, Kab Tabanan
Telp. 085100197771 /
081338291642



✉ dekranasdaprovbali@gmail.com